

Coleslaw | Američka salata od kupusa 06.04.2018

Coleslaw je američka salata od kupusa, zelja sa mrkvom i peršunom začinjena dresingom od majoneze, jogurta, senfa, octa i sjemenkama celera koje ovoj hrskavoj salati daje posebni okus.



- 250 g crveno zelje
- 250 g bijelo zelje
- 100 g mrkva
- 20 g kovrčavi peršun
- luk po želji
- 80 g majoneze
- 2 VŽ 250 g kiselog vrhnja ili grčkog jogurta
- 1 VŽ 30 g Dijon senf
- 2 VŽ 20 g jabučni ocat
- 1 VŽ 10 g sok od limete ili limuna
- 1 MŽ 3,5 g [sjeme celera](#)
- 1 MŽ 7 g šećer
- 1/2 MŽ 2 g papra
- sol



U **coleslaw salati** se koristi bijeli ili mješavina crvenog i bijelog kupusa. **Kupus nemojte ribati jako fino**, najbolje ga što sitnije narežite nožem. Posolite ga i ostavite na strani, taman da pripremite **coleslaw dressing**.

Dressing za američku salatu od kupusa pripremite od majoneze i čvrstog grčkog jogurta u omjeru 1:3. Ameri vole masno i oni stavljaju čistu majonezu.

U majonezu ([napravite je svakako sami](#)) dodajte **sjemenke celera** koje ste malo usitnili u mužaru, papar, šećer, ocat, sok od limuna te dijon senf (može i obični ako nemate dijon pri ruci).

Sjemenke celera imaju orašasti okus i izvrsno pašu u svim salatama sa kupusom, kupiti ih možete u dobro sortiranim dućanima sa začinima, a vrlo moguće da ga ima i u običnim i sigurno biljnim apotekama.

Sjeme celera se inače koristi i u medicini kao lijek, najčešće u čajevima.

U prigodnu posudu naribajte mrkvu na ljuskice i dodajte **zelje**, bez tekućine koje je ispustilo te [kovrčavi peršun](#) (tvrđi je od običnog). Obični peršun je pre nježan pa ne dolazi do izražaja u ovoj **salati od kupusa**.

Luk možete i ne morate staviti, ja ga ne stavljam ili ako stavim onda obavezno onaj ljubičasti.

Coleslaw dressing stavite tek pred serviranje ili najbolje **servirajte ovu salatu od kupusa** posebno i posebno **dressing za coleslaw salatu**. Svatko nek si sam doda dressinga koliko želi.

Ako mješate, nemojte mješati rukama da ne polomite zelje, inače će **coleslaw salata** biti mljackava. Radite to rađe sa dvije žlice.

Coleslaw, američku hrskavu salatu od kupusa servirajte uz mesna pečenja ili uz roštilj. Obično osim dobrog [kruha sa maslacem](#) i nije potreban drugi prilog.





www.moja-kuhinja.com